



FIORILE.

~ Albana ~

ROMAGNA

Denominazione di Origine

Controllata e Garantita.

ALBANA SECCO.

Fiorile è il nome dell'ottavo mese del calendario rivoluzionario francese che andava dal 20 aprile al 19 maggio.

L'uva proviene da un vigneto di un ettaro di superficie, di oltre quarant'anni di età. La raccolta viene eseguita manualmente ai primi di settembre al fine di preservare la fragranza aromatica e l'acidità dell'uva. La produzione è di circa 40 quintali per ettaro e ciò consente ai grappoli di raggiungere una spontanea concentrazione di tutte le sostanze che concorrono all'espressione gusto-olfattiva del vino.

La vinificazione avviene in acciaio, senza macerazione sulle bucce. Non vengono aggiunti lieviti selezionati. La maturazione del vino avviene per la metà della massa in acciaio e per l'altra metà in tonneau di Allier per circa 6 mesi; trascorsi i quali le due masse vengono unite e dopo una breve permanenza in acciaio il vino viene imbottigliato.

È un vino di territorio, in cui questa antica varietà si esprime senza interferenze, non domata né nel colore né nella sua spiccata acidità. Il colore è giallo dorato intenso. Il naso è ampio, con note di agrumi, albicocca e sentori minerali che gli derivano dai terreni limoso-calcarei. In bocca ha freschezza, ma anche una parte tattile dovuta ai tannini che gli provengono dalla buccia.



*Fondo San Giuseppe produce vino biologico
certificato da Suolo e Salute
IT-BIO-004 Agricoltura Italiana*



FONDO
SAN GIUSEPPE

via Tura 7/A 48013 Brisighella - RA - ITALIA.

Mariagrazia Rizzati & Stefano Bariani.

T & F: +39 334 60 182 21 - e-mail: info@fondosangiuseppe.it

www.fondosangiuseppe.it